



UNIKATONIA

concept spa & wellness

Restauracja Unikatonnia

Zaprasza w godzinach:

Poniedziałek – Czwartek 12:00-20:00

Piątek-Sobota 12:00-22:00

Niedziela 12:00-20:00

Rezerwacja :

Tel.722 293 042

Manager restauracji:

Tel.782 203 042

e.mail: gastromia@unikatonnia.pl

MENU

Nie tolerujesz glutenu , nabiału bądź nie jesz mięsa? Szef kuchni Restauracji Unikatonia przygotował specjalne menu, więc ze spokojem zjesz smaczny i w pełni wartościowy posiłek! Dzięki temu, nie musisz rezygnować z wizyty w Restauracji Unikatonia!



bez glutenu



bez nabiału



polecany przez Klientów

PRZYSTAWKI

Appetizers

Na zimno

- Wyborny śledzik bałtycki w oleju z cebulką
Delicious Baltic herring in oil with onion 12,00 zł
- Carpaccio wołowe z parmezanem i kaparami
Beef carpaccio with parmesan and capers 27,00 zł

Na ciepło

- Mini gołąbki z kaszą jaglaną w sosie z pomidorów Pelati
Stuffed cabbage with tomatoes Pelati sauce 11,00 zł
- Placuszki z buraka, płatków owsianych i mąki orkiszowej
Pancakes with beetroot , oatmeal and spelled flour 14,00 zł
- Ser camembert panierowany z żurawiną
Breaded camembert with cranberry 18,00 zł

ZUPY



SOUPS

- Krem z czerwonej papryki
Red pepper cream
12,00 zł
- Caprese z tartymi kluseczkami i bazylią
Caprese with grated noodles and basil
12,00zł
- Krem kalafiorowy z orzechami i serem pleśniowym
Cauliflower cream with nuts and blue cheese
14,00zł
- Krem z boczniaków i soczewicy
Cream of oyster mushrooms and lentils
12,00zł




MIĘSA

MEATS

- Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem
Chicken grilled breast with spinach 18,00 zł
- Karkówka z warzywami grillowanymi
Pork neck with grilled vegetables 25,00 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie
z grzybów leśnych
Pork with sauce mushrooms 26,00 zł
- Filet z indyka z suszonymi pomidorami
serem feta i boczkiem
Turkey fillet with sun-dried tomatoes, feta cheese and bacon 32,00 zł
- Kaczka z karmelizowanymi jabłkami
i sosem malinowym 
Duck with caramelized apple and raspberry sauce 37,00 zł
- Stek wołowy 
Beef steak 55,00 zł

RYBY

FISH

- Filet z dorsza z bobem i pieczarkami
w sosie limonkowo-kokosowy
Cod fillet with broad beans and mushrooms
in lime-coconut sauce 29,00 zł
- Pstrąg zapiekany z masłem
i sosem czosnkowym 
Pan - fried trout with with butter and garlic sauce 100g/8,00 zł
- Łosoś w migdałach z sosem
pomarańczowym
Salmon in almonds with sauce orange 33,00zł

- Halibut w pomidorach z mleczkiem
kokosowym



Gluten Free







Lactose Free

35,00 zł

MAKARONY

PASTA

- Tagliatelle z kurczakiem i warzywami
Filet z kurczaka, pomidor, czosnek ,pieczarki, cukinia, papryka,cebula
Tagliatelle with chicken and vegetables 22,00 zł
 - Penne ze szpinakiem
Szpinak,czosnek,cebula, tarty parmezan 21,00 zł
 - Tagliatelle z łososiem i salsefią
Łosoś,czosnek,salsefia,oliwa,świeże zioła
Tagliatelle with salmon and salsify 25,00 zł
 - Penne z suszonymi pomidorami
szpinakiem,serem mascarpone i kurczakiem grilowanym 27,00 zł
- Makaron ryżowy z kurczakiem  
Filet z kurczaka, pomidor, czosnek ,pieczarki, cukinia, papryka,cebula 24,00 zł
- Penne z czerownej soczewicy  
ze szpinakiem
Szpinak, czosnek,cebula,masło klarowane 20,00 zł

SAŁATKI

Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem
Mix Sałat, kurczak, , pomidor koktajlowy, ogórek, czerwona cebula, papryka, sos vinagret lub jogurtowy
Grilled chicken salad with tomatoes,cucumber ,onion and peeper with vinaigrette
22,00 zł
- Sałatka Cezar
Salata lodowa ,filet z kurczaka, ser parmezan, pomidor ,grzanki,anchois
Salad,chicken ,anchois,parmezan,tomatoes,
24,00 zł
- Sałatka Nicejska
Tuńczyk, mix sałat, kapary, fasola szparagowa, oliwki, , cebula czerwona, jajko , jogurt naturalny
Tunafish, salad, capers, green beans, red onion, egg, olives natural yogurt
25,00 zł
- Sałata z wędzonym łososiem
Mix sałat, łosoś, ogórek ,pomidor, cebula czerwona, cytryna
Salad with smoked salmon
26,00 zł
- Krewetki tygrysie z mixem sałat i sosem vinagrette
Tiger prawns with mix salad with vinaigrette
45,00 zł

DODATKI

Side Orders

- Kasza jaglana, gryczana 4,00 zł
Millet, buckwheat
- Ryż paraboliczny na sypko 4,00 zł
Rise
- Puree z soczewicy 4,00 zł
Lentil puree
- Ziemniaki z wody 4,00 zł
- Ziemniaki z pieca 5,00 zł
Boiled potatoes or roasted
- Rozetki ziemniaczane z pieca 5,00 zł
- Bukiet surówek 5,00 zł
Beetroots , carrot or cabbage
- Mieszanka sałat z sosem Vinegrette 5,00 zł
Mix salad with vinaigrette
- Warzywa grillowane 7,00 zł
Grilled vegetables
- Warzywa na parze 8,00 zł
Kalafior, brokuły oraz marchewka z masłem i sezamem
Cauliflower , broccoli and carrot with butter and sesam





ZESTAWY DLA DZIECI

Children's meals

- Tradycyjna zupka pomidorowa z kluseczkami
Homemade Tomato soup with noodles
6,00 zł
- Naleśniki z serem i owocami na musie truskawkowym
Pancakes with cottage cheese and fruit mousse strawberry
10,00 zł
- Polędwiczki drobiowe w panierce
Breaded chicken tenders
12,00 zł

DESERY

Desserts

- Kasza jaglana z bakaliami i musem truskawkowym
Millet with delicacies and strawberry mousse
8,00 zł
 - Foundant z gałką lodu i musem owocowym 
Choccolate dream with ice cream and fruits mousse
12,00 zł
 - Szarlotka na ciepło z sosem malinowym, bitą śmietaną i gałką lodu
Warm home - made apple pie with fruit souce
15,00 zł
 - Beza Pavlova 
Meringue Pavlova
18,00 zł
 - Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Ice cream with fruit and whipped cream
18,00 zł
- Racuchy kasztanowe z jabłkiem i bananem  
jabłko, jajko, banan, mąka kasztanowa, cynamon, olej kokosowy
18,00 zł

KAWA I HERBATA

Coffee and tea

- Kawa ESPRESSO 6,50 zł
Espresso coffee
- Kawa AMERICANO 7,00 zł
- Kawa ESPRESSO DOPPIO 8,00 zł
- Kawa CAPPUCCINO 8,00 zł
Cappuccino
- Kawa LATTE 10,00 zł
Cafe Latte
- Kawa mrożona z lodami i bita śmietaną 14,00zł
Iced coffee with ice cream and whipped cream
- Herbata 8,00 zł
Tea

NAPOJE ZIMNE

- Woda gazowana/niegazowana 4,00 zł
Mineral water - sparkling or still
- Coca Cola, Sprite, Fanta but.0,2 l 4,00 zł
- Sok Cappy 4,00 zł

ŚWIEŻE WYCISKANE SOKI Z OWOCÓW:

Freshly-squeezed juice

- Pomarańczowy, jabłkowy ,grapefruitowy, marchwiowy 12,00 zł

Specjalna kolekcja win....

- Cuvee Sweet Weiss 60,00zł
0,75 l białe słodkie
15 cl 12,00 zł
Wino szczególnie doskonałe do lodów i wszelkich deserów owocowych.
- Cuvee Sweet Rotwein 60,00 zł
0,75 l czerwone słodkie
15 cl 12,00 zł
Wino z pięknym aromatem ,odpowiednie do deserów a szczególnie do kawy pitej we dwoje.
- Moscato Spumante 60,00 zł
0,75l białe słodkie
Wspaniałe i charakterystyczne dla Piemontuwino musujące ,jest ozdobą wszelkich uroczystości.Muscat jest aromatyczny i słodki.
- Riesling Spatlese Halbtrocken 100,00 zł
0,75 l białe półwytrawne
Medalowe białe wino,doskonale zharmonizowane pomiędzy wytrawnością a słodyczą.Uwielbiane przez koneserów i smakoszy.
- Valdueza 2010 130,00zł
0,75 l
Dojrzewanie 36% w dębowych beczkach z dębu francuskiego,64% termoregulowane zbiorniki ze stali nierdzewnej. Wino przemawia kolorem indyjskiego atramentu z ciemnym fioletem i czarną porzeczką. Bardzo różnorodne w smaku. Wino mocne i intensywne.
- Sekt Cabinet Trocken 110,00zł
0,75 l wino musujące półwytrawne

Cristo de la Vega

- **Colorea TEMPRANILO** 50,00 zł
0,75 l czerwone wytrawne
15 cl 10,00 zł
*Wino świetnie zbudowane o mocnej strukturze.
Zdecydowane aromaty owoców leśnych i wiśni przechodzące w nutę orzechów laskowych.
Polecany do czerwonych i białych mięs, makaronów i potraw z ryżem.*
- **Camina CABERNET SAUVIGNON** 50,00 zł
0,75 l czerwone wytrawne
15 cl 10,00 zł
*Wino klasyczne i intensywne w smaku.
Owocowy aromat z akcentem czarnej porzeczki, który pulsuje końcówką przypraw
korzennych. Przeznaczone dla czerwonych mięs, pieczeni i potraw grillowanych.*
- **Camina TEMPRANILO ROSADO** 50,00 zł
0,75 l różowe półwytrawne
15 cl 10,00 zł
*Wino bardzo miękkie i świeże w smaku.
Wyraźne aromaty owocowe z oczywistą truskawką i skórką z brzoskwini. Doskonałe do
lekkich sałatek, kaczki i makaronu.*
- **Colorea VERDEJO** 50,00 zł
0,75 l białe wytrawne
15 cl 10,00 zł
*Wino intensywne i żywe, z długim akcentem smakowym.
Bukiet owocowy z rozpoznawalnym melonem i zaskakującą końcówką miodu.
Odpowiednie do ryb, owoców morza i makaronów.*
- **Colorea SAUVIGNON BLANC** 50,00 zł
0,75 l. 12% białe półwytrawne
15 cl 10,00 zł
*Promiennie złota barwa i elegancki, owocowy bukiet.
Przypomina świeże owoce cytrusowe. W smaku orzeźwiający, gaszący pragnienie
a jego wyrównana kwasowość daje ciekawą strukturę z alkoholem.*

PIWO BUTELKOWE

- PRIMATOR NEALKO 0,5 l bezalkoholowe 6,00 zł
- PRIMATOR DARK 0,5 l 8,00 zł
- PRIMATOR PREMIUM 0,5 l 8,00 zł
- LECH PREMIUM 0,5l 8,00 zł
- ŻYWIEC 0,5l 8,00 zł

ALKOHOLE

WÓDKI

- Finlandia/Absolut 4 cl 7,00zł
- Finlandia 0,5 l 80,00 zł
- Bols Platinum 0,5l 60,00zł
- Soplca Orzech Laskowy 4 cl 6,00 zł
- Soplca Orzech Laskowy 0,5l 55,00zł
- Soplca Pigwowa 4 cl 6,00 zł
- Soplca Pigwowa 0,5 l 55,00zł

- Gin Seagrams 4 cl 8,00 zł
- Gin z tonikiem 12,00zł
- Rum Bacardi4 cl 9,00zł

WHISKY

- Whisky Ballantines 4 cl 10,00 zł
0,7 l 170,00 zł
- Whisky Johnnie Walker Black 4 cl 15,00 zł
0,5 l 180,00 zł
- Whisky Johnnie Walker Red 4 cl 10,00 zł
0,5 l 120,00 zł
- Whiskey Jack Daniels 4 cl 15,00 zł
0,7 l 250,00 zł

DRINKI

- Mojito 18,00zł
Rum ,cukier trzcinowy ,woda gazowana ,limonka ,
mięta ,lód
- Cuba Libre 18,00zł
Rum ,coca-cola ,limonka ,lód
- Sex On The Beach 18,00zł
Wódka biała ,likier bananowy ,sok pomarańczowy,
Grenadyna
- Blue Lagon 19,00zł
Wódka biała ,likier blue curacao ,sprite ,lód
- Unikatonia 20,00zł
Wódka biała ,likier blue curacao ,grenadyna,
sok pomarańczowy